blog.drean.com.ar/category/manuales

DREAN

Manual de Instrucciones
Hornos a Gas para Empotrar
HGDR601CN

Aconsejamos leer las instrucciones de este manual antes de instalar y usar su horno Drean

ÍNDICE

INSTRUCCIONES GENERALES 03

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 04

MEDIDAS DE SEGURIDAD 06

INSTALACIÓN 11

INSTRUCCIONES DE USO 19

CUIDADO Y LIMPIEZA 25

CAUSAS Y POSIBLES SOLUCIONES 32

CERTIFICADO DE GARANTÍA 34

INSTRUCCIONES GENERALES

SIGA LAS INSTRUCCIONES Y SU PRODUCTO ESTARÁ LISTO PARA FUNCIONAR

AHORRO DE ENERGÍA

Utilizar la energía de forma responsable no sólo ahorra dinero, sino que también ayuda al medio ambiente. Así es como puede ahorrar energía usted:

•Aproveche el calor residual del horno. Si el tiempo de cocción es superior a 40 minutos, apague el horno 10 minutos antes del fin de la operación.

•**Importante:** Cuando utilice el timer, ingrese correctamente los tiempos de cocción más cortos de acuerdo con el plato que esté preparando.

•Asegúrese de que la puerta del horno está bien cerrada. El calor puede filtrarse hacia afuera a través de aberturas en la junta de la puerta. Limpie inmediatamente cualquier derrame. No instale el horno en proximidad directa de refrigeradores/congeladores. De lo contrario, el consumo de energía aumenta innecesariamente.

DESEMBALAJE

Durante el transporte, se utilizó un empaque protector para proteger el aparato contra daños.

Después de desempacar el aparato, deshágase de todo el material de empaque de forma que no cause daños al medio ambiente.

Todos los materiales utilizados para el empaque del aparato son respetuosos con el medio ambiente; son 100% reciclables y están marcados con el símbolo correspondi ente.

Precaución: los materiales de empaque (bolsas de polietileno, piezas de polie stireno, etc.) deben mantenerse fuera del alcance de los niños.

DESHACIÉNDOSE DEL APARATO

Los aparatos viejos no deben eliminarse junto con la basura doméstica normal, sino que deben entregarse a un centro de recolección y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

El símbolo que aparece en el producto, en el manual de instrucciones o en el empaque indica que es apto para el reciclaje. Los materiales utilizados en el interior del aparato son reciclables y están etiquetados con información al respecto. Al reciclar los materiales u otras partes de los aparatos usados, está contribuyendo de manera significativa a la protección de nuestro medio ambiente.

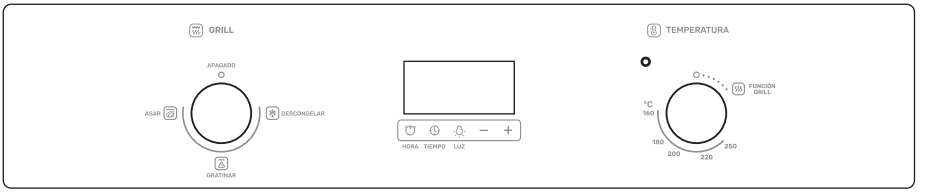
Las autoridades locales pueden proporcionarle información sobre los centros de eliminación adecuados para los aparatos usados.

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS NOMINALES

MODELO	HGDR601CN
Tensión de alimentación	220 V ~
Frecuencia	50 Hz
Potencia de quemador a gas	3 kW
Potencia total	3 kW
Ventilador	No
Parrilla para asador	2
Bandeja	1

PANEL DE CONTROL

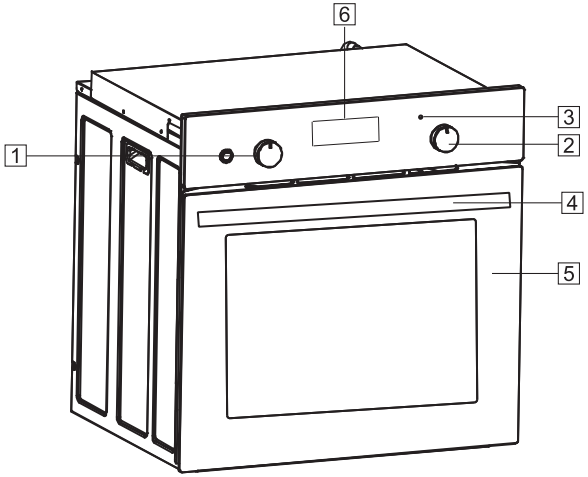


⚠ Precaución: Si el quemador se apaga accidentalmente, cierre el suministro de gas desde la perilla de control y espere 1 minuto por lo menos antes de intentar encenderlo de nuevo.

⚠ Precaución: Los aparatos a gas liberan calor y humedad al ambiente en el que están instalados. Asegúrese de que el área de la cocina esté bien ventilada abriendo las rejillas de ventilación natural o instalando una campana extractora conectada a un ducto de salida.

⚠ Precaución: Si el aparato se utiliza durante un período prolongado de tiempo, puede ser necesario proporcionar más ventilación abriendo una ventana o aumentando la potencia de aspiración de la campana extractora (si hay una instalada).

COMPONENTES PRINCIPALES



1. Perilla de selección de funciones del horno.
2. Perilla de control de temperatura.
3. Indicador luminoso de temperatura del horno.
4. Manija de la puerta del horno.
5. Puerta del horno.
6. Pantalla del programador electrónico.

⚠ IMPORTANTE: Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles.

⚠ IMPORTANTE: Las condiciones de reglaje se encuentran en la placa de características.

⚠ IMPORTANTE: Este producto no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión.
Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes.

⚠ IMPORTANTE: Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.

⚠ IMPORTANTE: Para su correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiente.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

IMPORTANTE:

- Este gasodoméstico debe ser instalado únicamente por personal calificado.
- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este gasodoméstico.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender este gasodoméstico.
- No utilice prolongadores eléctricos.
- No conecte otros aparatos en el mismo enchufe.
- Sujete el conector por la ficha, no por el cable.
- Su producto está provisto de un cable de alimentación con ficha polarizado tipo "Y" con cable a tierra integrado.
- No elimine la terminal de tierra ni use adaptadores.
- Si el cable de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- Si en su región suele haber variaciones de voltaje, use un regulador de voltaje.
- Este aparato no se destina para ponerse en funcionamiento por me dio de un programador exterior o por medio de un sistema de control remoto externo.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños no deben usar este aparato.

IMPORTANTE:

- Este aparato ha sido diseñado y fabricado exclusivamente para la cocción de alimentos. No es apto para ninguna aplicación no doméstica, por lo tanto, no debe utilizarse en un entorno comercial. La garantía del aparato quedará anulada si se utiliza en un entorno no doméstico, por ejemplo en un entorno semicomercial, comercial o comunitario. Lea atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.
- Algunos aparatos se suministraron con una película protectora sobre las partes de acero y aluminio. Esta película debe retirarse antes de utilizar el aparato.
- Se recomienda el uso de ropa y guantes de protección adecuados al manipular o limpiar este aparato.
- No intente modificar las características técnicas del aparato, ya que su uso puede resultar peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por los inconvenientes derivados de la inobservancia de esta condición.

PRECAUCIÓN:

• Este aparato debe instalarse únicamente en una habitación permanentemente ventilada de acuerdo con los reglamentos vigentes.

• No realice operaciones de limpieza o mantenimiento en el aparato sin haberlo desconectado previamente del suministro de energía eléctrica.

ADVERTENCIA: ASEGÚRESE DE QUE EL APARATO ESTÉ DESCONECTADO ANTES DE REEMPLAZAR LA LÁMPARA DEL HORNO PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE UNA DESCARGA ELÉCTRICA.

• No utilice una máquina limpiadora a vapor porque la humedad puede entrar en el aparato y hacerlo inseguro. No toque el aparato con las manos (o los pies) mojados o húmedos.

• No utilice el aparato estando descalzo.

ADVERTENCIA: LAS PARTES ACCESIBLES PUEDEN CALENTARSE DURANTE LA OPERACIÓN. PARA EVITAR QUEMADURAS, DEBEN MANTENERSE ALEJADOS LOS NIÑOS PEQUEÑOS.

• Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato.

• Los trabajos de limpieza y mantenimiento que debe llevar a cabo el usuario no deben ser realizados por los niños.

• Si decide no seguir utilizando este aparato (o decide reemplazarlo por otro modelo), antes de deshacerse de él, se recomienda inutilizarlo de forma adecuada de acuerdo con las normas de protección de la salud y del medio ambiente, asegurándose en particular de que todas las partes potencialmente peligrosas sean inofensivas, especialmente en relación con los niños que podrían jugar con aparatos abandonados.

• Los niños deben mantenerse alejados del horno.

⚠ ADVERTENCIA: DURANTE SU OPERACIÓN, EL APARATO Y SUS PARTES ACCESIBLES SE CALIENTAN; PERMANECEN CALIENTES DURANTE ALGÚN TIEMPO TIEMPO DESPUÉS DE SU USO.

• Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores del interior del horno.
• La puerta se calienta, utilice la manija.
• Para evitar quemaduras y escaldaduras, los niños pequeños deben mantenerse alejados.
• El fabricante declina toda responsabilidad por daños personales o materiales causados por un uso incorrecto o inadecuado del aparato.
• Asegúrese de que los cables eléctricos que conectan otros aparatos en la proximidad del horno no queden atrapados en la puerta del horno.

PRECAUCIÓN: NO UTILICE LIMPIADORES ABRASIVOS O RASCADORES METÁLICOS AFILADOS PARA LIMPIAR EL CRISTAL DE LA PUERTA DEL HORNO, YA QUE PUEDEN RAYAR LA SUPERFICIE, LO QUE PUEDE PROVOCAR LA ROTURA DEL CRISTAL.

• No recubra las paredes del horno con papel aluminio. No coloque las bandejas de cocción o la bandeja recolectora de goteo en la base de la cavidad del horno.

⚠ ADVERTENCIA: ¡RIESGO DE INCENDIO! NO ALMACENE MATERIALES INFLAMABLES DENTRO DEL HORNO.

• Utilice siempre guantes de cocina para retirar las parrillas y las bandejas de alimentos del horno mientras esté caliente.
• No cuelgue toallas, trapos para cocina u otros objetos sobre el horno ni de la manija del horno, ya que podría suponer un riesgo de incendio.
• Limpie el horno con regularidad y no permita que se acumulen grasas o aceites en la base del horno o en la bandeja. Limpie los derrames de alimentos tan pronto como se produzcan.
• No se pare sobre la puerta del horno abierta. Nunca coloque cacerolas de más de 15 kg de peso sobre la puerta abierta.
• Al abrir la puerta del horno, aléjese siempre del aparato para permitir la salida del vapor y aire caliente antes de retirar los alimentos.
• MANIPULACIÓN SEGURA DE LOS ALIMENTOS: Deje los alimentos en el horno el menor tiempo posible antes y después de la cocción.
Esto es para evitar la contaminación por organismos que pueden causar intoxicación alimenticia. Tenga especial cuidado durante clima cálido.

ADVERTENCIA: NO LEVANTE EL APARATO POR LA MANIJA DE LA PUERTA.

• Los materiales de embalaje (por ejemplo bolsas de plástico, espuma de poliestireno, clavos, correas de empaque, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que pueden causar lesiones graves.

• Después de haber desembalado el aparato, asegúrese de que no esté dañado y que la puerta del horno cierra correctamente. En caso de duda, no lo utilice y consulte a su proveedor o contacte al centro de sevicio autorizado.

• El cable de alimentación de los aparatos adyacentes puede resultar dañado por quemadores de estufas o parrillas o atascado entre las puertas del horno, y podría generar un corto circuito, por lo que debe mantenerlos a una distancia segura del aparato.

• Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

• Deben respetarse estrictamente las normas y disposiciones contenidas en este manual.

• No permita que nadie que no esté familiarizado con el contenido de este manual haga funcionar el horno.

• Coloque el lado elevado de la parrilla hacia adentro, introdúzcala en la ranura de la guía lateral del horno y empújela hasta el fondo.

• El horno se calienta mucho durante su operación. Tenga cuidado de no tocar las resistencias generadoras de calor que se encuentran en el interior del aparato.

• Los cables de alimentación de aparatos electrodomésticos adyacentes podrían dañarse debido al calor que produce el horno, lo que podría generar un corto circuito, por lo tanto deben mantenerse a una distancia segura de este aparato.

• Nunca coloque utensilios para cocinar u hornear que pesen más de 15 kg sobre la puerta abierta del horno.

• No use el horno en caso de una falla técnica, una vez que se produce una falla técnica, desconecte el aparato del suministro de energía y contacte al centro de servicio autorizado.

• Nunca utilice una máquina limpiadora a vapor para limpiar su horno ya que esto provocaría un corto circuíto.

• El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre la operación del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

• No debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar calentamiento excesivo.

ADVERTENCIA: PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE SUFRIR UN CHOQUE ELÉCTRICO, EL HORNO DEBE ESTAR APAGADO Y DESCONECTADO DEL SUMINISTRO DE ENERGÍA ANTES DE REEMPLAZAR LA LÁMPARA.

ADVERTENCIA: EL HORNO Y SUS PARTES ACCESIBLES SE CALIENTAN DURANTE SU OPERACIÓN.

• Los niños no deben jugar con el aparato.
• Los trabajos de limpieza y mantenimiento que debe llevar a cabo el usuario, no deben ser realizados por niños.
• Durante su operación, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar las resistencias generadoras en el interior del horno.

INSTALACIÓN

1. Asegúrese de que el aire puede fluir libremente alrededor del área del gabinete del horno. Si no existe una ventilación adecuada al aparato, puede producirse un sobrecalentamiento o daños en las unidades adyacentes.
2. Levante el horno con cuidado para colocarlo en su posición sobre el armario de la cocina, teniendo cuidado de NO levantarlo por la manija de la puerta.
3. Al bajar la puerta del horno, verá 4 agujeros para tornillos, 2 a cada lado del horno.

   - El horno debe fijarse instalando los tornillos por dichos agujeros.

   - El gabinete del horno no debe quedar suelto, debe ser fijado contra la pared y/o a los accesorios adyacentes.

   - La cocina debe estar seca y tener una ventilación eficiente según las disposiciones técnicas existentes.
4. El cable de alimentación principal detrás del horno debe colocarse de manera que no toque el panel trasero del horno debido al calor que desarrolla durante la operación.
5. Retire todo el material de empaque (láminas, espuma, clavos, etc.) para que quede fuera del alcance de los niños, ya que representan un peligro potencial.

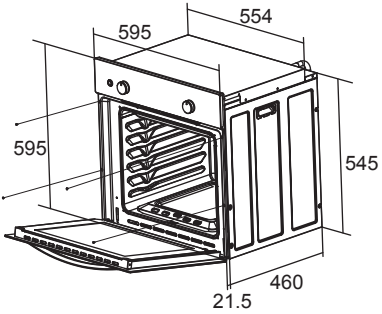
   Los niños pueden tragarse partes pequeñas o asfixiarse con las bolsas de plástico. Este es un horno de empotre, lo que significa que su pared trasera y una pared lateral pueden colocarse junto a un mueble alto o un muro. Los revestimientos o chapas utilizados en los muebles para el empotre deben ser tratados con un adhesivo resistente al calor (100°C), lo que evita la deformación de la superficie o el desprendimiento del revestimiento. Si no está seguro de las propiedades de resistencia al calor de su mueble, debe dejar aproximadamente 2 cm de espacio libre alrededor del horno. La pared detrás del horno debe ser resistente a temperaturas altas. Durante la operación, su parte trasera puede calentarse hasta unos 90°C por encima de la temperatura ambiental.
6. Realice una abertura con las dimensiones indicadas en el diagrama para el horno que instalará.
7. El aparato debe conectarse a tierra.
8. Introduzca el horno por completo en la abertura o saque sin permitir que los cuatro tornillos mostrados en el diagrama caigan.
9. Si va a empotrar el aparato dentro de un mueble, el material del mismo debe ser capaz de soportar 90°C. La instalación en armarios que no toleran temperaturas altas (por ejemplo, con revestimiento de vinilo) puede provocar el deterioro del revestimiento causando decoloración o burbujeo.

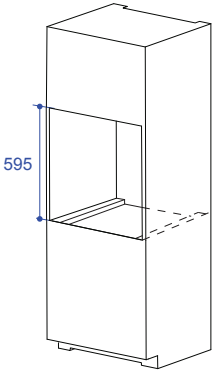
• Si el aparato se instala junto a superficies revestidas con vinilo, utilice un juego de instalación disponible con el proveedor del revestimiento de vinilo.
• La cocina debe estar equipada con un sistema de ventilación que conduzca los gases de escape generados durante la combustión. Este sistema debe consistir de una rejilla o campana de ventilación.
• Las campanas deben instalarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante. El horno debe instalarse de manera que permita el libre acceso a todos los componen tes de control.
• Si el aparato se va a utilizar de forma intensiva, durante un periodo prolongado de tiempo, puede ser necesario abrir una ventana para mejorar la ventilación.

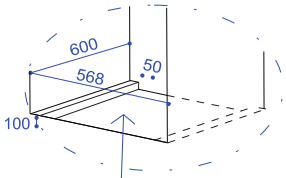
• La cocina debe estar seca, aireada y tener una ventilación eficiente de acuerdo con las disposiciones técnicas existentes.

• La cocina debe permitir el suministro de aire necesario para la correcta combustión del gas. El suministro de aire no debe ser inferior a 2m/h por cada 1 kW de calor del quemador. El aire puede ser suministrado desde el exterior por un conducto con una sección de al menos 100 cm, o indirectamente desde las habitaciones adyacentes que están equipadas con conductos de ventilación que conducen al exterior.

• Este horno a gas debe instalarse según las siguientes ilustraciones:

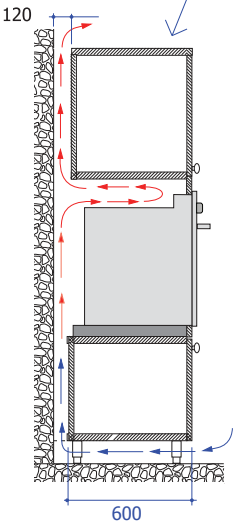


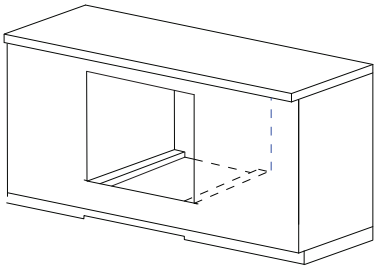


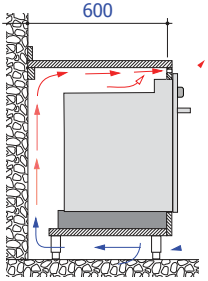


Mantener un espacio de aire en el piso del mueble de 100 mm de altura.

Mantener un espacio de aire entre la parte superior del mueble y el techo de la cocina.







CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS

PRECAUCIÓN: El horno debe conectarse a un suministro de gas que corresponda al tipo particular de gas para el que se ha preparado desde la fábrica.

La información sobre el tipo de gas para el que se ha preparado el horno desde fábrica se muestra en la placa de características. El horno debe ser conectado exclusivamente por un instalador debidamente autorizado y solamente él debe adaptar el horno a un tipo de gas diferente.

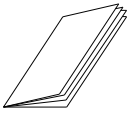
Pautas de instalación

Un instalador debe:

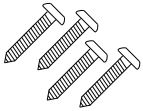
- Tener una autorización como instalador de gas.
- Conocer la información incluida en la placa de características del horno correspondiente al tipo de gas para el que se ha preparado de fábrica; la información debe compararse con las condiciones de suministro de gas en el lugar de instalación.
- Asegurarse de la eficiencia de la ventilación en la cocina, es decir la eficiencia de intercambio de aire en las habitaciones.
- Revisar la hermeticidad de las conexiones de gas.
- Asegurarse de la eficiencia de todos los componentes funcionales del horno.
- Asegurarse que el suministro de electricidad es el correcto para operar con una toma a tierra de seguridad (cero).
- Proporcionar al usuario un certificado de conexión y darle instrucciones acerca de la operación del horno.

PRECAUCIÓN: Un instalador autorizado debe conectar el horno a un tanque de gas licuado o al suministro de gas existente respetando todas las normas de seguridad.

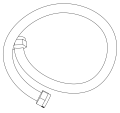
ACCESORIOS INCLUIDOS CON EL PRODUCTO



Manual (1)

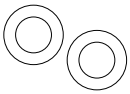


Tornillos para madera (4)



Manguera de acero inoxidable (1)

Conector (1)



Sellos (2)

Esprea (1)

CONEXIÓN DE LA MANGUERA

Esta unidad cuenta con una manguera de acero inoxidable de 1.5 m para su conexión a la línea de suministro de gas. Antes de su instalación es importante que tenga en cuenta lo siguiente:

• Utilice únicamente la manguera de acero inoxidable provista por el fabricante.

• Conecte el aparato al acoplamiento de gas mediante la manguera de acero inoxidable incluida en el producto. La manguera no debe tocar el panel inferior del aparato ni el panel posterior ni el techo del horno.

• Conecte el aparato de acuerdo con las normas del proveedor de gas local.

⚠ **ADVERTENCIA: No utilice manguera plástica, manguera flexible o manguera flexible mallada para conectar el horno al suministro de gas. Utilice únicamente la manguera de acero inoxidable provista por el fabricante.**

PRECAUCIÓN

• Para evitar la corrosión, no permita que la manguera de acero inoxidable entre en contacto con limpiadores líquidos potentes o productos químicos. Estos incluyen ácidos, disolventes, fundentes de soldadura con cloruro de zinc, amoniaco, químicos clorados y cualquier líquido con cloro, tales como lejía para lavandería o detergente para platos.

• Para evitar la corrosión, no permita que la manguera de acero inoxidable entre en contacto con objetos externos como soportes de pared, cables eléctricos, tubería de hierro o cobre, paneles, hojas de metal, etc.

• No instale la manguera de acero inoxidable de tal manera que quede oculta ni instalada a través de una pared, piso o división. La toma del gas debe estar en el mismo cuarto que el aparato. Esto es para que esté a la vista para su inspección periódica. Los conectores están diseñados para un movimiento ocasional después de la instalación. El acodamiento repetido, la flexión o vibración extrema repetidas provocarán fatiga del metal y deben evitarse.

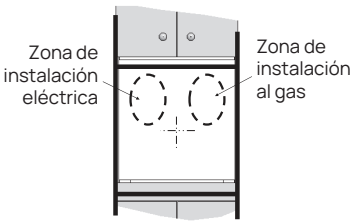
• No use la manguera de acero inoxidable ni la línea de suministro de gas para poner a tierra el aparato doméstico.

• Los sellantes utilizados en las conexiones deberán ser de tipo traba química, anaeróbica o cinta para gas.

• La manguera de acero inoxidable no puede hacer contacto con partes móviles de la unidad de alojamiento (por ejemplo un cajón) y que no pase por ningún espacio susceptible de congestionarse.

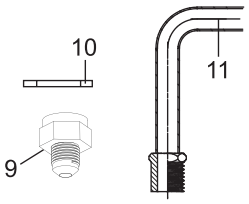
⚠ **PRECAUCIÓN: Después de completar la instalación del horno, se debe comprobar la hermeticidad de todas las conexiones, aplicando por ejemplo agua con jabón. Nunca utilice una llama para buscar fugas de gas.**

El ruteo de la manguera de acero inoxidable no debe cruzarse con el cable de alimentación con ficha del producto. Cada conexión debe estar dirigida a su respectiva zona de instalación, como se muestra a continuación:



Conexión al suministro de gas

9. Conector de la tubería de gas.
10. Junta
11. Conexión G 1/2"



ADAPTACIÓN DEL HORNO PARA USAR OTRO TIPO DE GAS

Esta operación debe ser realizada por un instalador autorizado.

El horno debe ser alimentado con gas natural (20 mbar). PRECAUCIÓN: La adaptación para utilizar otro tipo de gas u otra presión de allmentación y el correspondiente reglaje deben ser realizados por personal calificado, la compañía distribuidora de gas o un representante del fabricante. Por razones técnicas y de seguridad, las piezas dirigidas a la adaptación de otra familia, grupo,subgrupo de gas, y/o a otra presión de alimentación serán especificadas por el fabricante.

El fabricante suministrara una etiqueta autoadhesiva destinada a colocarse sobre el gasodoméstico en caso de realizar la conversión a otro gas donde se indican las nuevas condiciones de reglaje para las que ha sido adaptado.

El horno debe ser alimentado con el gas para el que está preparado de fábrica.

Para convertir el horno para usar un gas diferente para el que fue preparado, contacte al centro de servicio autorizado quien deberá:

-Reemplazar la esprea

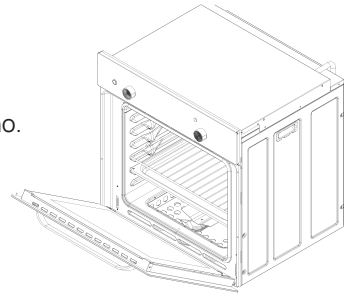
-Ajustar la posición más baja de las llamas

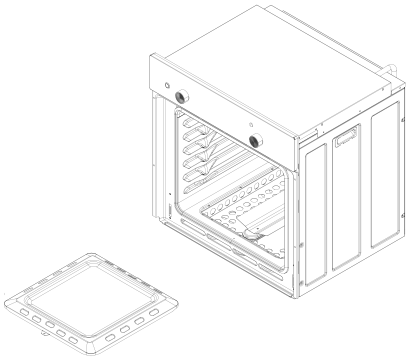
Cualquier sello de seguridad destruido o roto debe reemplazarse, previa verificación de la correcta instalación y funcionamiento de los dispositivos.

Tipo de gas	Tipo/diámetro de la esprea
Gas natural/20 mbar	1.13 mm
Gas LP/30 mbar	0.80 mm

Precaución:
El horno viene equipado con quemadores que están preparados de fábrica para quemar el tipo de gas especificado en la placa de características.

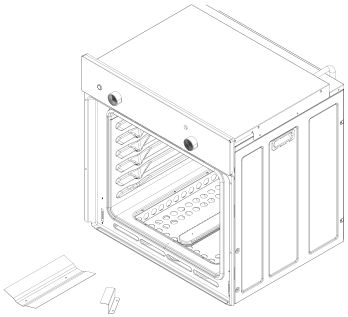
1. Abra la puerta: Saque los accesorios y Rejilla del horno.

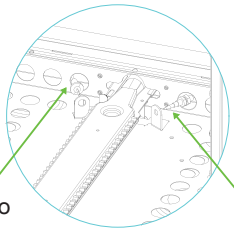




2.Utilice una herramienta para remover el tornillo frontal que asegura la cubierta del quemador y retírela.

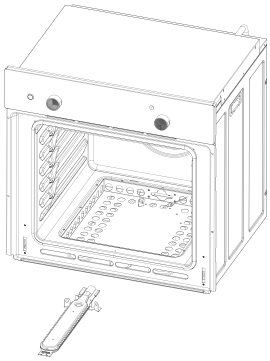
3.Utilice herramientas para retirar los tornillos que sujetan el deflector y el bracket auxiliar de ignición.

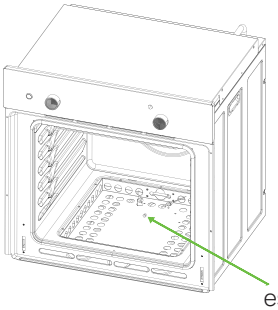




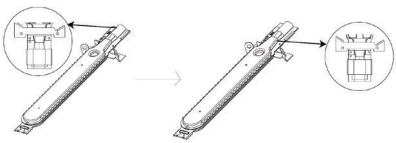
4.Utilice herramientas para desmontar la bujía magnética de encendido y el sensor de flama fijados en el quemador.

5.Utilice herramientas para desmontar el quemador.





6.Reemplace la esprea de gas natural de 1.13mm y fijar la esprea de gas licuado de 0.8 mm en el adaptador de la esprea posterior, o viceversa, según sea el caso para el que está regulado su producto.



7.Ajuste el elemento de la puerta de aire en el quemador, como se muestra en la figura. El hueco entre el quemador y el elemento de ajuste de la puerta de aire está completamente cerrado a un espacio de 6mm.

Para gas natural, el regulador de aire debe estar completamente cerrado, para gas L.P. el regulador de aire debe estar completamente abierto.

Posición de las llamas del quemador	Cambio de gas L.P. a gas Natural	Cambio de gas Natural a gas L.P.
Posición máxima	Reemplace la esprea del quemador por el tipo apropiado de acuerdo con la tabla de espreas.	Reemplace la esprea del quemador por el tipo apropiado de acuerdo con la tabla de espreas.
Posición mínima	Desenrosque ligeramente el tornillo de ajuste para regular el tamaño de la llama.	Enrosque un poco el tornillo de ajuste y revise el tamaño de la llama.

Para realizar las operaciones de ajuste, retire las perillas. Los componentes de ajuste del quemador del horno son accesibles después de retirar el piso de la cavidad del horno.

⚠ **PRECAUCIÓN: La adaptación para utilizar otro tipo de gas u otra presión de alimentación y el correspondiente reglaje, deben ser realizados por personal calificado, la compañía distribuidora de gas o un representante del fabricante.**

Los quemadores no requieren ajuste del aire primario. Una llama correcta tiene conos internos distintos de color azul y verde. Una llama corta y que zumba o larga, amarilla y humeante, sin conos claramente delineados, indica una calidad inadecuada del gas en la tubería doméstica o un quemador dañado o sucio.

Para revisar la llama, encienda un quemador durante unos 10 minutos con la llama máxima y a continuación, gire el mando de la válvula hasta la posición mínima. La llama no debe apagarse ni flotar por encima de los orificios del quemador.

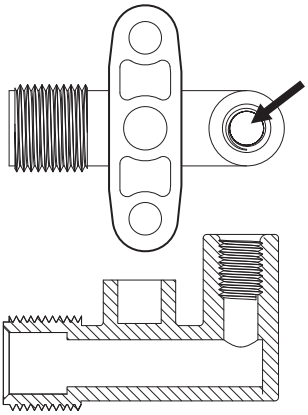


Fig. C. Ajuste el flujo de aire del quemador del horno.

⚠ **Precaución: La conversión del horno a un tipo de gas diferente al indicado por el fabricante en la placa de características. O la adquisición de un horno para un tipo de gas diferente al del suministro, es responsabilidad exclusiva del usuario y el instalador.**

⚠ **Precauciones:**
- **Una vez realizados los ajustes, se debe verificar que no se presenten fugas de gas.**
- **Cualquier sello de garantía destruido previa verificación de los dispositivos del artefacto, anulan la garantía del fabricante.**

CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE ENERGÍA

⚠ **Advertencia: La conexión eléctrica debe ser realizada por el personal calificado.**

Una conexión incorrecta puede dañar permanentemente partes del aparato y anular su garantía.

El voltaje de suministro (220 V) debe verificarse con un aparato de medición.

Deben colocarse tres interruptores separados de acuerdo con la conexión a la red.

- El cable de alimentación detrás del horno debe acomodarse de tal manera que no toque la parte trasera del aparato debido al calor que genera durante su operación.
- El horno está provisto de un con cable de alimentación con ficha tipo I.
- La reparación de las partes eléctricas debe ser realizada por un electricista calificado. En caso de mal funcionamiento, llame al centro de servicio autorizado.

¿CÓM0 UTILIZAR SU HORNO?

CONOZCA RÁPIDAMENTE EL FUNCIONAMIENTO DE SU NUEVO HORNO

Antes del primer uso

1. Retire los elementos de embalaje.
2. Retire con cuidado las etiquetas de la puerta del horno, procurando no romper la cinta adhesiva. Si queda algún rastro visible en el cristal, caliente la cavidad del horno (ver más abajo), rocíe el cristal calentado con un limpiacristales y límpielo con un paño suave.
3. Vacíe la cavidad del horno, limpie los conservadores aplicados en fábrica.
4. Saque y lave los accesorios del horno con agua tibia y un poco de detergente líquido.
5. Encienda la campana de ventilación de la cocina o abra una ventana.
6. Caliente el horno hasta una temperatura de 250°C, durante aproximadamente 30 minutos. Retire las manchas y lave con cuidado.
7. Mientras maneja el horno, siga cuidadosamente las instrucciones de seguridad.
   La cavidad del horno sólo debe lavarse con agua y una pequeña cantidad de detergente.

⚠ **Importante:** Cuando el horno se calienta por primera vez, es normal notar un poco de humo así como un olor peculiar. Esto desaparecerá después de unos 30 minutos.

⚠ **Importante:** Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abiertos los espacios naturales para la ventilación. Para su correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y temperatura ambiente.

QUEMADOR DEL HORNO

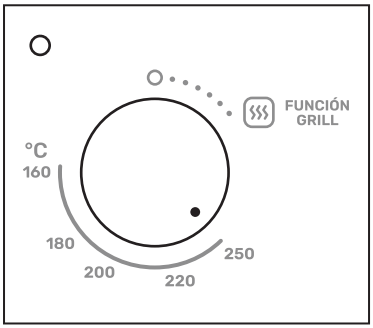
El flujo de gas hacia el quemador está regulado por un termostato que permite mantener constante la temperatura del horno.
El control de la temperatura está asegurado por una sonda termostática colocada en el interior del horno. La sonda debe mantenerse siempre en su alojamiento y limpia ya que una posición incorrecta o una incrustación puede causar una alteración en el control de la temperatura. Además, el termostato está equipado con una válvula de seguridad que corta auto está equipado con una válvula de seguridad que corta automáticamente el suministro de gas cuando se apaga la llama.

Operación de la válvula de protección del quemador
Este horno está equipado con un sistema automático que corta el suministro de gas a un quemador cuando se apaga la llama.
Este sistema protege al horno contra las fugas de gas cuando la llama de un quemador se apaga, por ejemplo en casi de un derrame de los alimentos. La intervención del usuario es necesaria para encender de nuevo el quemador.

FUNCIONES Y OPERACIÓN DEL HORNO

El horno está equipado con un termostato de gas que tiene un regulador de temperatura y una protección contra fugas. Para encender el horno, presione y gire la perilla en sentido opuesto a las manecillas del reloj por aproximadamente 10 segundos hasta la posición de 250°C, este es el tiempo necesario para calentar el sensor y hacer funcionar el quemador.

Reencendido del horno: En el evento de que se extingan accidentalmente las llamas del quemador, apague el control delquemador y no intente volver a encenderlo por lo menos durante un minuto.



⚠ **Advertencia: Mientras la llama del horno está encendida, abra o cierre la puerta del horno con cuidado. Antes de dejar el horno operando, asegúrese de que la llama es estable.**

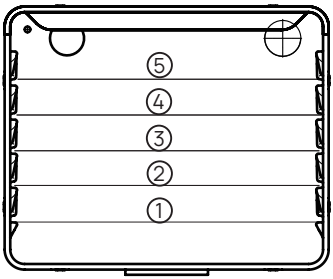
⚠ Precauciones: El control de la temperatura es posible solamente cuando la puerta del horno está cerrada. Haga girar la perilla hacia la derecha hasta el tope para apagar el horno.

⚠ ADVERTENCIA: SI HUELE A GAS:

- Abra las ventanas.
- No toque enchufes o interruptores eléctricos, las chispas que producen pueden encender el gas.
- Apague cualquier llama cerrando la válvula general de paso.
- Llame inmediatamente a la central de fugas, o al proveedor de gas.

Posibles alturas para las parrillas del horno

Las bandejas y accesorios (parrilla para horno, bandeja para hornear, etc.) pueden introducirse en el horno a 5 alturas posibles. Las alturas se indican en la siguiente figura. Cuente siempre el nivel de altura desde abajo hacia arriba.

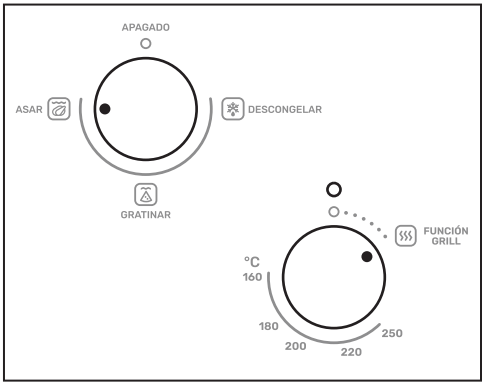


ASADOR ELÉCTRICO

El modo de asador se selecciona con la perilla izquierda del horno.

Coloque la perilla derecha en la posición de **Función Grill**.

Seleccione la función deseada entre Descongelar, Gratinar y Asar.



Precaución: Al seleccionar cualquier función de calentamiento, el horno se enciende después de haber seleccionado con la perilla derecha la opción Función Grill.

POSIBLES POSICIONES PARA LA PERILLA DE FUNCIONES

Descongelar

Se enciende la luz del horno, generando un calor natural para descongelar sus alimentos.

Gratinar

Se enciende una sección de la resistencia eléctrica superior, obteniendo una potencia intermedia para gratinar sus alimentos.

Asar

Se enciende toda la resistencia eléctrica superior, obteniendo toda la potencia para asar sus alimentos.

Advertencia: Cuando utilice el asador, la puerta del horno debe estar cerrada.

Advertencia: Cuando el asador está en uso, las partes accesibles pueden calentarse. mantenga a los niños alejados del horno.

Advertencias:

- Cuando utilice la función asar, mantenga la puerta del horno cerrada.
- Cuando el asador está en operación, las partes accesibles se calentarán.
- Mantenga a los niños alejados del horno.

RECOMENDACIONES DE COCINADO

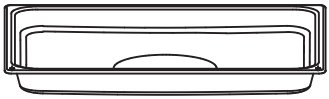
• Recomendamos utilizar la bandeja de cocción incluida con el horno, que debe colocarse sobre la parrilla.

• Antes de sacar un pastel del horno, asegúrese de que está listo utilizando un palillo de madera. Si el pastel está listo, el palillo sale del pastel seco y limpio.

• Después de apagar el horno, se recomienda dejar el pastel dentro de la cavidad durante unos 5 minutos.

• Los parámetros de cocción indicados en las tablas son aproximados y pueden corregirse en función de sus experiencias y preferencias propias.

• Si la información proporcionada en la receta es significativamente diferente de los valores incluidos en este manual de instrucciones, utilice las instrucciones de este manual.



Tipo de pastel	Temperatura de precalentado	Temperatura de horneado	Tipo de horneado	Altura de la parrilla de abajo hacia arriba
Pastel de frutas	170°C	160°C	60-70 min.	2
Pastel Victoria	170°C	150-160°C	20-40 min.	2-3
Pastel en capas	170°C	150-160°C	20-30 min.	2-3
Bollos	180°C	170°C	30-50 min.	3
Tarta para té	180°C	180°C	40-50 min.	3
Pastel de base crujiente	200°C	180°C	40-60 min.	3
Hojaldre	230-250°C	200-220°C	15-20 min.	3

ASAR CARNE

Para asar, utilice utensilios para horno resistentes al calor, con asas también resistentes a temperaturas altas.

Cuando ase sobre la parrilla, se recomienda colocar una bandeja para horno con una pequeña cantidad de agua en el nivel más bajo del horno.

Recomendamos dar la vuelta a la carne al menos una vez durante el tiempo de asado; además, debe rociar la carne con sus propios jugos o con agua salada caliente.

- NO vierta agua fría sobre la carne.

	Tipo de carne	Altura de la parrilla del piso hacia arriba	Temperatura	Tiempo por cada 1 cm de espesor
RES	Roast beef o filete. Poco cocinada	3	250°C	12 a 15 min.
	Cocinada en horno y jugosa. Término medio.	3	250°C	15 a 25 min.
	Cocinada en horno. Bien cocida.	3	210-230°C	25 a 30 min.
	Calentada en horno. Roast joint.	2	200-220°C	120 a 140 min.
PUERCO	Roast joint	2	200-210°C	90 a 140 min.
	Jamón.	2	200-210°C	60 a 90 min.
	Filete.	3	210-230°C	25 a 30 min.
	Ternera.	2	200-210°C	90 a 120 min.
	Cordero.	2	200-220°C	100 a 120 min.
	Venado.	2	200-220°C	100 a 120 min.
AVES	Pollo.	2	220-250°C	50 a 80 min.
	Ganso.	2	190-200°C	150 a 180 min.
	Pescado.	2	210-220°C	40 a 55 min.

Las cantidades presentadas en esta tabla, se refieren a una porción de 1 kg. Si la porción es mayor, se deben agregar de 30 a 40 minutos por cada kilogramo adicional.

CONSEJOS PARA ASAR

- Debe asar con la puerta del horno cerrada.
- Engrase la parrilla del asador antes de colocar los alimentos, de lo contario, los alimentos podrían pegarse a ella.
- Coloque la parrilla con la carne sobre la guía adecuada y a continuación, coloque la bandeja recolectora de grasa un nivel más abajo, para interceptar el goteo de grasa y el jugo de la carne.
- Dé la vuelta a la carne después de la mitad del tiempo de asado. Las rebanadas más finas requieren una sola vuelta. Para piezas más grandes, puede ser necesario repetir el procedimiento.
- Utilice siempre pinzas para asar para evitar perforar la carne y perder el jugo natural de la misma.
- Limpie la parrilla, el horno y los accesorios después de su uso.

PANTALLA DIGITAL

Hora
Tiempo
Lámpara de horno
Para disminuir el número en la pantalla digital
Para aumentar el número en la pantalla digital

HORA

1. Conecte su horno de empotre nuevo al suministro de energía eléctrica. La pantalla mostrará la hora que fue ingresada en fábrica.
2. Presione el botón HORA ( ). Los dígitos correspondientes a las horas parpadean. Utilice los botones ( ) o ( ) para ingresar la hora.
3. Para seleccionar AM o PM, continúe presionando hasta alcanzar la hora deseada. Presione nuevamente el botón HORA. Los dígitos correspondientes a los minutos parpadean.
4. Utilice los botones ( ) o ( ) para ingresar los minutos.
5. Presione de nuevo el botón HORA para confirmar la hora del día.

Si se produce una interrupción del suministro eléctrico, la pantalla se apaga. Cuando se restablece el suministro de energía, la pantalla muestra la hora en que se produjo la interrupción parpadeando.
Para actualizar la hora, siga los pasos anteriores.

TIEMPO

Su horno de empotre está equipado con un timer que le permite programar una alerta de hasta 12 horas. Para su operación, siga estos pasos:

1. Presione el botón TIEMPO ( ). Los dígitos correspondientes a la hora parpadean.
2. Utilice los botones ( ) o ( ) para ingresar las horas.
3. Presione de nuevo el botón TIEMPO. Los dígitos correspondientes a los minutos parpadean.
4. Utilice los botones ( ) o ( ) para ingresar los minutos.
5. Presione de nuevo el botón TIEMPO ( ). Los dígitos correspondientes a los minutos dejan de parpadear, indicando que el timer ha sido ajustado y comienza la cuenta atrás.

Nota: El botón de TIEMPO NO controla la operación del horno, sólo señala el final de una **cantidad de tiempo ingresada.**

ILUMINACIÓN DE LA CAVIDAD DEL HORNO

1. Presione el botón LUZ ( ) en la pantalla. El ícono de la luz en pantalla se enciende.
2. Para apagar la luz del horno, presione nuevamente el botón.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Importante: Desconecte el horno del suministro de energía eléctrica antes de iniciar cualquier trabajo de mantenimiento que implique partes eléctricas.

Al asegurarse de que lleva a cabo una limpieza y mantenimiento correctos de su horno, usted podrá influir considerablemente en el funcionamiento sin fallas de su aparato. Antes de iniciar la limpieza, el horno debe estar apagado y debe asegurarse de que todos los mandos están en la posición "0". No inicie la limpieza hasta que el horno se haya enfriado completamente.

- Permita que el horno se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- El horno debe limpiarse después de cada uso.
- No deje sustancias alcalinas o ácidas (zumo de limón, vinagre, etc.) sobre las superficies.
- No utilice productos de limpieza con base de cloro o ácido.
- Nunca limpie el aparato usando una máquina limpiadora a vapor a presión.
- La cavidad del horno debe lavarse con agua tibia y una pequeña cantidad de detergente líquido exclusivamente.

Precaución: No use productos para limpieza que contengan materiales abrasivos para la limpieza y mantenimiento del panel frontal de vidrio.

Advertencia: Cuando está correctamente instalado, su horno cumple con todos los requisitos de seguridad establecidos para este tipo de producto, sin embargo, debe tener especial cuidado con la parte trasera e inferior del aparato, ya que estas zonas no están diseñadas ni pensadas para ser tocadas, y pueden tener bordes afilados o ásperos, que pueden causar lesiones.

INTERIOR DEL HORNO

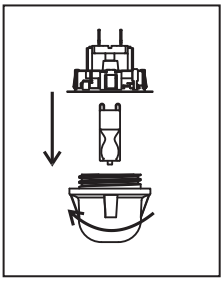
- El horno debe limpiarse después de su uso, ya que se haya enfriado. La cavidad debe limpiarse usando una solución hecha con detergente suave y agua tibia.
- Se pueden utilizar limpiadores químicos apropiados después de consultar las recomendaciones del fabricante y probar usando una pequeño muestra en la cavidad del horno.
- No se deben utilizar productos de limpieza abrasivos ni estropajos sobre la superficie de la cavidad.

Importante: El fabricante de este aparato no aceptará ninguna responsabilidad por daños causados debido a limpieza usando productos químicos o abrasivos.

REEMPLAZANDO EL FOCO DEL HORNO

⚠ **Advertencia: Desconecte el horno del suministro de energía eléctrica antes de iniciar cualquier trabajo de mantenimiento que implique partes eléctricas.**

• Si el aparato ha estado en uso, permita que la cavidad del horno y los elementos calefactores se enfríen antes de intentar cualquier trabajo de mantenimiento.
• Desenrosque la cubierta de protección. Ahora puede lavar y secar la cubierta de cristal.
• Retire con cuidado el foco viejo e introduzca uno nuevo apropiado para temperaturas altas (300°C) con las siguientes especificaciones: 220/110 V, 50/60 Hz, 25W, base G9.
• Reinstale la cubierta de protección.

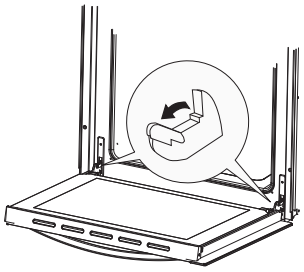


⚠ **Importante: Nunca utilice destornilladores u otros utensilios para retirar la cubierta de la lámpara. Esto podría dañar el esmalte del horno o el portalámparas. Retire con la mano.**

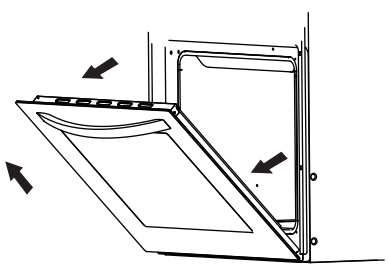
⚠ **Importante: Nunca reemplace el foco con las manos desnudas, ya que la contaminación de sus dedos puede causar una falla prematura. Utilice siempre un paño limpio o guantes.**
Tenga en cuenta que el reemplazo del foco no está cubierto por la garantía del producto.

DESMONTAJE DE LA PUERTA

Para facilitar el acceso a la cavidad del horno para su limpieza, es posible retirar la puerta. Incline la parte del cierre de seguridad de la bisagra hacia arriba. Cierre ligeramente la puerta, levántela y tire de ella hacia usted. Para reinstalar la puerta en el horno, invierta el procedimiento de remoción. Al reinstalar la puerta, asegúrese de que la muesca de la bisagra esté correctamente colocada sobre la protuberancia del soporte de la bisagra.
Después de reinstalar la puerta en el horno, baje con cuidado el cierre de seguridad.
Si el seguro no está colocado, puede causar daños en la bisagra al cerrar la puerta.



Incline el seguro de la bisagra.

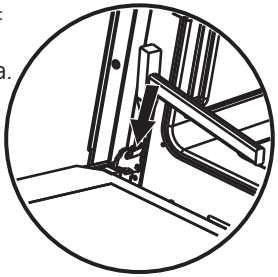


Remoción de la puerta.

EN CASO DE EMERGENCIA

En caso de una emergencia, usted debe hacer lo siguiente:

- Apague el horno.
- Desconecte el horno del suministro de energía eléctrica.
- Contacte al centro de servicio autorizado.



Reinstale la puerta.

CAUSAS Y POSIBLES SOLUCIONES

PREGUNTAS FRECUENTES Y GUÍA DE FUNCIONAMIENTO

Algunos problemas menores pueden resolverse siguiendo las instrucciones contenidas en la siguiente tabla. Antes de contactar al centro de servicio autorizado revise los siguientes puntos.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
LA FLAMA DEL QUEMADOR NO ES ESTABLE	Instalación incorrecta	Un experto del centro de servicio autorizado debe revisar la instalación de escape.
LA FLAMA DEL QUEMADOR CAMBIA REPENTINAMENTE	Los componentes del quemador están incorrectamente ensamblados.	Asegúrese de que los componentes del quemador estén correctamente ensamblados.
LA FLAMA SE APAGA DESPUÉS DEL ENCENDIDO	El botón de encendido se liberó demasiado pronto. El botón de control no se presionó firmemente.	Mantenga presionado el botón por más tiempo. Antes de liberar el botón, presiónelo firmemente.
EL COLOR DE LA PARRILLA HA CAMBIADO	Esto es normal. Es causado por las temperaturas altas.	Limpie la parrilla con agentes de limpieza para metales.
EL SISTEMA ELÉCTRICO NO FUNCIONA	El fusible está quemado.	Revise los fusibles en la caja de fusibles y reemplácelos si se requiere.
EL ENCENDIDO ELÉCTRICO DE LOS QUEMADORES NO FUNCIONA	Hay residuos de alimentos o de detergente bloqueando el contacto entre el dispositivo de encendido y el quemador.	Limpie cuidadosamente el claro entre el dispositivo de encendido y el quemador.
SE FORMAN GOTAS DE AGUA SOBRE LA VENTANA DE LA PUERTA DEL HORNO DURANTE EL CALENTAMIENTO.	Esto es normal. Es causado por la diferencia entre temperaturas.	No hay nada qué hacer. Esto no impide la operación normal del aparato.
HUMO DURANTE LA FUNCIÓN ASAR.	La temperatura seleccionada para ASAR es demasiado alta.	Disminuya la temperatura seleccionada para ASAR.
	Falla del termostato.	Contacte al centro de servicio autorizado.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
LA MASA DEL PASTEL SE LEVANTA MÁS POR UN LADO.	El horno no está correctamente nivelado.	Nivele el horno en posición horizontal ajustando las patas niveladoras.
LOS RESULTADOS AL HORNEAR NO SON SATISFACTORIOS.	Se seleccionaron posiciones incorrectas de los controles.	Seleccione las posiciones correctas de acuerdo con las tablas para hornear.
EL PASTEL PLANO ES DEMASIADO LIGERO DESDE ABAJO.	Se colocó la bandeja para hornear por encima de la bandeja para asar.	Coloque la bandeja para hornear sobre la parrilla.
LOS PASTELES QUEDAN DEMASIADO SECOS.	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Seleccione una temperatura más alta.
	El tiempo para hornear fue demasiado largo.	Reduzca el tiempo para hornear.

Si el problema persiste comuníquese con nuesto Servicio Técnico Autorizado:
CABA y GBA: 5246-8663
Interior del país 800-345-6580

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Durante el plazo de DOCE (12) meses a partir de la fecha de compra de este aparato, DREAN S.A., fabricante y/o importador de este producto, garantiza y se compromete frente al comprador original a reparar o reponer la pieza cuya defectuosidad obedezca a causas de fabricación. Se entiende por reponer, a la sustitución de la pieza por otra igual o similar a la original y que a juicio de DREAN S.A. asegure el correcto funcionamiento de la unidad, no obligándose la Empresa al cambio de la unidad completa.

Las especificaciones técnicas y condiciones de utilización se describen en la guía rápida que acompaña el producto y en el manual de uso que puede descargarse de la página web: https://blog.drean.com.ar/category/manuales/

EXCEPCIONES A LA COBERTURA DE GARANTÍA

La garantía queda anulada en los siguientes casos:
a) Uso impropio, abusivo o distinto del uso doméstico.
b) Instalación en condiciones distintas a las recomendadas en el Manual del Usuario y/o instalación negligente del producto y/o que la misma no fuera ejecutada por personal matriculado.
c) Si el producto hubiera sido intervenido por el personal ajeno al servicio técnico autorizado.
d) Excesos o caídas de tensión eléctrica que impliquen uso en condiciones anormales.
e) En caso de enmiendas o raspaduras en los datos consignados en este certificado de cobertura o en la factura de compra.
f) Los daños ocasionados al exterior del gabinete y/o daños estéticos.
g) Daños ocasionados en el interior y exterior del gabinete producido por roturas, golpes, ralladuras, instalaciones incorrectas o ilegales, desgaste producido por el maltrato o uso indebido del producto, y en general todos aquellos defectos producidos por agentes externos (por ejemplo, plagas) y que no sean imputables directamente al fabricante.
h) Daños ocasionados en mudanzas o traslados y/o fuerza mayor.
i) En ningún caso DREAN S.A. asume responsabilidad por ningún daño y/o perjuicio, sea directo o indirecto, que pudiesen sufrir el adquirente, usuarios o terceros en relación con el bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generadora de obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado de garantía.

DREAN S.A. se compromete a reparar el producto defectuoso sin cargo alguno, durante el plazo de vigencia de la garantía, si fallare en situaciones normales de uso y conforme lo indicado en el Manual del Usuario.

Las reparaciones se realizarán en un plazo máximo de (30) días del recibo fehaciente de solicitud de reparación en nuestro Departamento de Servicio Técnico o Centro de Servicio Autorizado, quienes otorgarán el número de “orden de servicio” correspondiente. El listado de Servicios Autorizados puede encontrarse en el siguiente link:
https://drean.com.ar/es_AR/servicio_tecnico

Este plazo indicado podrá ampliarse por razones de fuerza mayor y casos fortuitos.

La garantía de un producto adquirido de segunda/outlet tendrá vigencia por SEIS (6) meses. En caso de que la unidad no fuera posible de reparación técnica se procederá con el reemplazo del producto por uno de iguales condiciones (segunda/outlet). La solución de la controversia nunca podrá superar el monto de la factura.

En el caso de que las reparaciones no puedan efectuarse en el domicilio del comprador original, DREAN S.A. se hará cargo de los costos del flete y seguro necesarios para el traslado del producto a nuestros talleres o Centros de Servicio Autorizados en un radio máximo de 50 km de estos. Toda intervención de nuestro personal realizada a pedido del comprador, dentro del plazo de esta garantía, que no fuera originada por falta o defecto cubierta por este certificado, deberá ser abonado por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.

RESPONSABILIDAD NORMAL DEL COMPRADOR ORIGINAL

1) Para que este certificado sea válido es imprescindible que el usuario acredite ante el servicio técnico autorizado por DREAN S.A. la fecha de compra mediante la factura oficial de compra del aparato. DREAN S.A. se reserva el derecho de comparar la exactitud de estos datos con los registros de control de salida de la Empresa.
2) Antes de instalar y usar el aparato, deberá leer cuidadosamente el manual de instruc ciones, usar la instalación que se adjunta y respetar sus indicaciones.
3) Conectar correctamente la toma de alimentación previsto con conexión de cable a tierra.
4) Verificar que la tensión de línea corresponda a 220V y 50 Hz.

IMPORTANTE

1) El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por la cual y expresamente no se autoriza a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por cuenta de Drean S.A. ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.
2) Se hace constar que esta unidad ha sido diseñada para uso familiar. Por tal motivo, su uso comercial, industrial o afectación a cualquier otro tipo de utilización no está amparado por esta garantía.
3) Cualquier gestión judicial a que pudiera dar lugar la presente, será resuelta ante la Justicia Ordinaria de CABA.

CENTRO DE ATENCIÓN AL CONSUMIDOR:

(Servicio y Venta de Repuestos)
Teléfonos: 5246 8663 (CABA y GBA) / 0800 345 6580 (Interior del país)
DREAN S.A.
Correo electrónico: soportetecnico@drean.com.ar
Av. Américo E. Alladio 325, Luque. Córdoba. CP. 5967.

DREAN

Asistencia Total Drean

CABA y GBA: (011) 5246-8663
Interior del país: 0800-345-6580

www.drean.com.ar

/dreanargentina

@dreanargentina

Dreanargentina